



Montag – Donnerstag & Sonntag 17 - 24 Uhr
Freitag & Samstag 17-2 Uhr

Leuthener Str. 5 • D-10829 Berlin • fon 030.644 38 252
www.weinverein.berlin • info@weinverein.berlin • fb.com/weinverein

Der Weinverein

-
**Rausch & Genuß -
anständig & unkompliziert**

Um einiges älter als die kurze Geschichte des Weinvereins ist die Freundschaft zwischen Nora und Christoph, den Machern unseres Vereinsweins, und Tomasz, dem Gründer des Weinvereins. Als die beiden Hiestands Stück für Stück die Regie im Weingut übernahmen, bedurfte es keiner enormen Überredung, um sich gemeinsam den Höhen und Tiefen des Weintrinkens hinzugeben - es war ein Genuß, die Welt in Trunkenheit zu preisen. Einig wurde man sich schnell darin, dass ein volles Glas mit leckerem Wein die Welt nicht schlechter macht - in diesem Sinne arbeiten die beiden auch heute an ihrem guten Stoff und der Weinverein reicht ihn dankend an seine Kunden weiter.

Außer Haus verkaufen wir die Weine unseres Vereinsweinguts mit nur etwa 1,- EUR Aufschlag gegenüber dem Winzerpreis. Schon ab 6,- EUR!

Neben dem Vereinsweingut vereinen wir noch eine Handvoll anderer rheinhessischer Winzer, die Sauberkeit und Klarheit, Ausdruck und Handwerk nicht nur in ihrem Spitzen-, sondern auch im Basis-segment anbieten - zu einem fairen Preis! Eben das, was für uns ein gutes Weingut ausmacht.



**Wir lieben Produktqualität,
machen aber ungern Aufhebens darum:
unsere Bezugsquellen**

Fleischwurst, Schinkenspeck, Schmorfleisch

[demeter-Qualität]

Fleischerei Genz, Platz der Luftbrücke

Salamis, patês und frz. Bergschinken

Le Flo - Französische Feinkost, Kollwitzplatz

französisches Landbrot

Bäcker Mann, Südwestkorso

Hartkäse

Maître Philippe & Filles, Emser Straße

Stremellachs

Räucherei Krohnen, Kasernengelände Papestraße

handgemachte Piroggen

Gastronom, Stettin

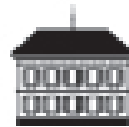
*Unsere Weine beziehen wir ohne Zwischenhändler direkt
von den Weingütern.*



PS: Sie mögen uns? Sagen Sie es weiter. Sie stört etwas? Sagen Sie es uns.

Vereinsweingut

STALLMANN- HIESTAND



Eichelmann
2015 ★★★

Gault&Millau
2015 🍇🍇

Vereinswein

WEISS	0,1	0,2	0,5	0,75
RIESLINGE				
Riesling trocken — unkompliziert, mit Rasse	3,-	4,-	11,-	-
Riesling Tafelstein Spätlese trocken — gelbfruchtig, saftig	4,-	6,5	17,5	23,5
Riesling Kreuz Spätlese trocken — herbe Kräuter, komplex	5,5	7,5	20,-	27,-
Riesling Geyerscheiß Spätlese — füllig und süß, gelbfruchtig	4,5	6,5	17,-	23,-
Riesling Eiserne Hand halbtrocken — Apfelnoten, ausgewogenes Säure-Süße-Spiel	4,-	6,-	16,-	21,5
BURGUNDER				
Weißer Burgunder trocken — fruchtig leicht	3,-	4,-	11,-	-
Weißer Burgunder Aulenberg trocken — Quitte und Äpfel, säurearm	4,5	6,5	17,5	23,5
Grauer Burgunder trocken — zupackend, langer Nachhall	4,	6,-	16,-	21,5
Grauer Burgunder Aulenberg trocken — feine Salmiaknote, rauchig	5,5	7,5	20,5	27,5
Grauer Burgunder Uelversheimer Schloß trocken [Barrique] — kräftig und voll, wuchtig	6,-	8,5	22,-	30,-
Spätburgunder Blanc de Noir trocken — dezent und säurearm	4,-	6,-	16,-	21,5
Trepino trocken Cuvée aus Weiß- & Grauburgunder, Chardonnay [Barrique] — füllig und cremig, feines Holz	5,5	7,5	20,5	27,5

Vereinswein

AUSSERDEM WEISS	0,1	0,2	0,5	0,75
Hulla-Hupp trocken <nur im Weinverein!> Cuvée aus Sauvignang Blanc, Riesling & Silvaner — <i>harmonisch frisch, tropische Früchte</i>	4,-	6,-	16,-	21,5
Sauvignon Blanc trocken — <i>rassig, frisch und fruchtig</i>	4,5	6,5	17,-	23,-
SECCO & ROSÉ				
Rosé trocken Cuvée aus Cabarnet Cubin und Cabarnet Sauvignon	3,-	4,-	11,-	-
Secco weiß — <i>feinperlig und süffig</i>	4,-	6,-	-	21,5
ROT				
Dornfelder halbtrocken — <i>rote Beerenfrüchte, geschmeidig</i>	3,-	4,-	11,-	14,5
Dornfelder trocken — <i>rustikal, rote Früchte</i>	3,-	4,-	11,-	14,5
Rotwein trocken — <i>ehrlich und einfach</i>	3,-	4,-	11,-	-
Tagelohn trocken — <i>würzig, Pfeffer & Pflaume</i>	4,-	5,5	15,-	20,-
Spätburgunder trocken — <i>Bittermandel und Thymian, angenehm schlank</i>	4,-	5,5	15,-	20,-
Spätburgunder S trocken — <i>elegant und erdig</i>	5,-	7,-	19,-	26,5
Spätburgunder Tafelstein trocken — <i>komplex, tief & eindringlich</i>	6,5	9,-	24,5	33,-
Merlot trocken [Barrique] — <i>weich und feurig, Vanille</i>	6,-	8,5	23,-	31,-
Unikum trocken [Barrique] — <i>vollmundig, internationaler Stil</i>	5,-	7,-	19,-	26,5

Andere Weingüter

WEISS, ROSÉ & SEKT	0,1	0,2	0,5	0,75
Gelber Muskateller trocken Weingut Geil [Monzernheim] — <i>starkes Bukett, tropische Früchte</i>	4,5	6,5	17,-	23,-
Chardonnay trocken Weingut Stark [Uelversheim] — <i>füllig, cremig und nussig</i>	3,5	5,-	13,5	18,-
Rivaner trocken Weingut Stark [Uelversheim] — <i>blumig und säurearm</i>	3,-	4,-	11,-	-
Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Weingut Stark [Uelversheim] — <i>unkompliziert & feine, gelbfleischige Fruchtnoten</i>	3,5	5,-	13,5	18,-
Muskat Ottonel trocken Weingut Scherner-Kleinhanß [Flörsheim-Dalsheim] — <i>fruchtig und leicht</i>	4,-	5,5	14,5	19,5
Gewürztraminer trocken Weingut Rappenhof [Alsheim] — <i>feinwürzig und herb, Rose</i>	4,5	6,-	16,-	21,5
Oppenheimer Riesling trocken Weingut Rappenhof [Alsheim] — <i>klar und gelbfruchtig</i>	4,5	6,-	16,-	21,5
Spätburgunder Weißherbst Sekt extra trocken Winzersekt [Sprendlingen] — <i>feine Perlage, spritzig</i>	5,-	10,-	-	34,5
ROT				
Frühburgunder trocken Weingut Stark [Uelversheim] — <i>frisch und leicht, spritzige Kirsche</i>	4,5	6,-	16,-	21,5
St. Laurent trocken Weingut Geil [Monzernheim] — <i>kräftig und füllig, rote Fruchtnoten</i>	5,-	7,-	19,-	25,5

Vom Mischen und Zapfen

GEMISCHTES

Riesling–/Weißburgunderschorle	0,4l	5,-
Vereinskaffee — <i>Kaffee mit Barrignac & Sahnehaube - macht hacke & wach</i>		5,5
Aperol Schwips — <i>wir verwenden als Eis gefroreenn Hulla-Hupp</i>		7,-
Kir — <i>Weißburgunder mit Crème de Cassis</i>	0,2l	5,-
Vater vom Kater [Papi] — <i>Sektcocktail mit Cointreau, Barrignac & Orangensaft</i>	0,2l	8,-

GEZAPFTES

Apostelbräu vom Faß (Pils)	0,3l	2,9
	0,4l	3,4
Craftbeer aus der Pulle nach Angebot		je nachdem

Vom nüchtern Betrachten

Staatlich Fachingen Mineralwasser	0,2l	2,5
— <i>medium oder still</i>	0,75l	5,-
Bauers Säfte & Schorlen		
— <i>Apfelsaft, Rhabarberschorle, Orangensaft</i>	0,4l	3,5
— <i>Apfel-Sanddorn-Saft, Quittennektar</i>	0,4l	4,5
Alkoholfreies Weizenbier	0,5l	3,8
Filterkaffee		1,5

Von Geistern, Bränden und Schüssen

OBSTBRÄNDE UND GEISTER VON DER DESTILLE KALTENTHALER [WESTHOFEN]

Quittenbrand	2 cl/ 4 cl	2,5/ 5,-
Sauerkirschbrand	2 cl/ 4 cl	2,5/ 5,-
Holunderbeerbrand	2 cl/ 4 cl	3,5/ 7,-
Vogelbeerbrand	2 cl/ 4 cl	4,-/ 8,-
Golden Williams Christ-Brand	2 cl/ 4 cl	3,5/ 7,-
Waldhimbeergeist	2 cl/ 4 cl	3,5/ 7,-

WEINBRÄNDE

Vinyac [Destille Kurfürst von Dalberg] — <i>drei Jahre im Glasballon gereifter Silvaner-Weinbrand</i>	2 cl/ 4 cl	3,5/ 7,-
Barrignac [Destille Kurfürst von Dalberg] — <i>drei Jahre im Barrique gereifter Gewürztraminer-Brand</i>	2 cl/ 4 cl	3,5/ 7,-
Weinbrand XO [Destille Kaltenthaler] — <i>zehn Jahre im Barrique gereifter Weinbrand</i>	2 cl/ 4 cl	3,-/ 6,-
Schwarzriesling Tresterbrand [Destille Kaltenthaler] — <i>im großen Holzfass gereift</i>	2 cl/ 4 cl	2,5/ 5,-
Chardonnay Tresterbrand [Destille Kaltenthaler] — <i>im großen Holzfass gereift</i>	2 cl/ 4 cl	2,5/ 5,-

SCHÜßE [WODKASHOTS]

Wilder Hund — <i>Vodka, Himbeersirup & Tabasco</i>	2 cl	2,5
Szupa Szups — <i>hausgemachter Zitronenlikör, Ingwersirup & Pfeffer</i>	2 cl	2,5

kalt

Grüne Oliven, mit Mandeln gefüllt (vg)	4,-
Geröstetes Landbrot	4,5
— mit kalabrischem Olivenöl & Salz (vg)	
— mit Tapanade [Paste aus Oliven, Sardellen & Kapern]	
Spundekäs (v)	4,-
— würzige Frischkäsezubereitung mit kleinen Salzbrezeln	
Dinkelsalat (vg)	6,-
— mit Artischockenherzen & frischem Gemüse	
Bergschinken, dazu Walnuß-, Steinpilz- & Fenchelsalami	
— luftgetrocknet & hauchdünn, mit Landbrot, Cornichons & Butter	10,-
— mit 3 Käsesorten	14,-
Patê [Wildschwein oder Ente] oder hausmacher Bratwurst*	8,-
— mit Landbrot & Butter, dazu Cornichons & Silberzwiebeln	
Stremellachs (ca. 150g) aus der Tempelhofer Räucherei Krohnen	8,5
— mit Landbrot & Meerrettich	
feinster frz. Käse, garniert mit Obst, Walnüssen & Avocado (v)	
— kleine Portion (3 Sorten)	8,-
— große Portion (6 Sorten)	14,-
Gnadenbrot für 2	18,-
— bester Käse, leckerste Wurstwaren, schön garniert mit Obst u.a.	
Hora Post Laborem <Happy Hour uff Latein, bis 19.00 Uhr>	20,-
— 0,5 Liter Weißburgunder/Riesling/Rotwein + Winzerplatte für 2	

(v) = vegetarisch

(vg) = vegan

Unsere Speisen enthalten Allergene:

Brot, Piroggen und Flammkuchenböden sind aus Weizenmehl (Gluten), die Flammkuchensauce lebt, wie der Käse auch, von Lactose, Speck und Lachs sind geräuchert, die Nüsse sind erwähnt. Sollten Sie Allergiker oder unsicher sein, sprechen Sie uns bitte an – wir helfen weiter!

warm

Gurkensuppe <polnisch & sauer>	6,-
— <i>dazu Landbrot und Butter</i>	
zwei überbackene Käsebröte (v)	7,-
— <i>dazu Marmelade</i>	
Flammkuchen, belegt mit hausgemachter Sauce und	
— <i>klassisch mit demeter-Speck & gedünsteten Zwiebeln</i>	8,-
— <i>vegetarisch mit gereiftem, kräftigem Cheddar (v)</i>	9,-
— <i>mit Walnüssen, Gorgonzola & frz. Bergschinken</i>	9,-
— <i>mit Zucchini & Ziegenkäse (v)</i>	7,5
— <i>süß mit Äpfeln, Zimt und Calvados (v)</i>	8,-
handgemachte polnische Pirogen mit einer	
— <i>würzigen Fleischfüllung</i>	8,-
— <i>Sauerkraut-Pilz-Füllung (v)</i>	7,5
— <i>Kartoffel-Quark-Füllung (v)</i>	7,5
warme demeter-Fleischwurst mit Dijon-Senf	8,5
— <i>dazu Landbrot & Butter</i>	
4 saure Zipfel <demeter>	9,-
— <i>fränkische Bratwurstspezialität, mit Brot & süßem Senf</i>	

(v) = vegetarisch

(vg) = vegan

Unsere Speisen enthalten Allergene:























Brot, Pirogen und Flammkuchenböden sind aus Weizenmehl (Gluten), die Flammkuchensauce lebt, wie der Käse auch, von Lactose, Speck und Lachs sind geräuchert, die Nüsse sind erwähnt. Sollten Sie Allergiker oder unsicher sein,




Flaschenpreise außer Haus

Vereinsweingut Stallmann-Hiestand

STALLMANN-
HIESTAND



 Hulla Hupp	9,-
 Secco	7,-
 Silvaner trocken	7,-
 Sauvignon Blanc trocken	9,5
 Weißer Burgunder trocken [1 Liter]	6,-
 Weißer Burgunder Aulenberg	8,5
 Grauer Burgunder trocken	8,5
 Spätburgunder Blanc de Noirs trocken	8,-
 Trepino trocken	13,-
 Riesling trocken [1 Liter]	6,-
 Riesling Eiserne Hand halbtrocken	7,5
 Riesling Tafelstein Spätlese trocken	9,-
 Riesling Kreuz Spätlese trocken	11,5
 Riesling Geyerscheiß Spätlese	9,-
 Dornfelder halbtrocken/trocken	6,-
 Tagelohn trocken	7,-
 Spätburgunder	7,5
 Spätburgunder S trocken	11,-
 Unikum trocken [Barrique]	11,5
 Merlot trocken [Barrique]	14,5
 Cabernet Sauvignon & Merlot [Barrique]	15,5
 Spätburgunder Tafelstein [Barrique]	18,5

 = weiß  = rot  = prickelnd

Weinproben

Diese richten wir gerne nach Ihren Wünschen ab 6 Personen aus. Sprechen Sie uns an!

Geschlossene Gesellschaft

Wir richten gerne Ihre Veranstaltungen aus! Sprechen Sie uns an!

Weinsortiment

Flascheinweine außerhalb unserer offenen Weinkarte halten wir in kleiner Auswahl für Sie bereit. Fragen Sie nach unserer Raritätenkarte.

Mitgliedschaft

Sie können dem Weinverein nicht beitreten, aber betreten. So werden aus Gästen Mitglieder.